

**KAFFE  
LOGIC**

# **Kaffelogic Boost Kit**

Mode d'emploi

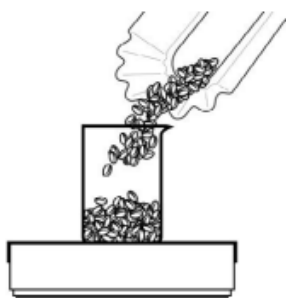
## Contenu de la boîte

- 1x Anneau d'extension court pour chambre de torréfaction BOOST.
- 1x Anneau d'extension de chambre de torréfaction BOOST haut.
- 1 code d'activation BOOST.

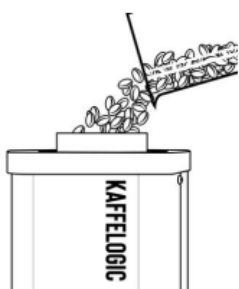
## Activation

1. Ouvrez Studio sur votre ordinateur portable.
2. Branchez le câble USB-C à votre ordinateur portable et au torréfacteur.
3. Allumez le rôtissoire.
4. Dans Studio, cliquez sur Aide > Activer les fonctionnalités.
5. Dans la fenêtre contextuelle, saisissez le code qui se trouve au dos de votre carte d'activation Boost et cliquez sur activer.
6. Le statut passera de « Inactif » à « Actif ». Si ce n'est pas le cas, veuillez contacter le service client.

## Comment utiliser



Pesez la quantité de café souhaitée (par incréments de 10 g).



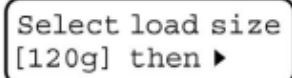
Pour rôtir une plus grande quantité de viande, insérez un anneau BOOST.

Versez votre café dans le torréfacteur.

Press ▶ to load  
K-logic classic

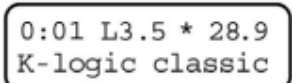


Sélectionnez votre profil et appuyez sur *Démarrer* .



Vous serez invité à sélectionner votre

Sélectionnez la taille de chargement avec les boutons + et -.



Appuyez sur *Démarrer* pour lancer la torréfaction.



## Informations complémentaires

- Les anneaux BOOST inclus sont des extensions qui empêchent les grains torréfiés de tomber lorsque vous retirez le collecteur de pellicules. Vous pouvez torréfier de plus petites quantités sans eux.
- Si vous souhaitez effectuer une torréfaction standard, ou « sans boost », sélectionnez la charge de 120 g et torréfiez comme d'habitude.
- Pour vérifier le mouvement des grains avant la torréfaction, utilisez la fonction « Aperçu du ventilateur » avec le café chargé dans le torréfacteur. Après avoir sélectionné votre profil, appuyez sur le bouton Menu et choisissez « Aperçu du ventilateur ». Le ventilateur se mettra alors en marche à froid pour vérifier que les grains sont suffisamment brassés.

## Tailles de lots plus importantes

Certains cafés peuvent ne pas torréfier de manière uniforme avec des quantités importantes. Cela concerne généralement les cafés à forte densité, à petite taille de tamis ou de qualité inférieure. Si vous constatez un blocage des grains (leur mouvement s'arrête pendant la torréfaction), un brunissement excessif ou une augmentation de l'hétérogénéité avec des quantités importantes, torréfiez simplement des quantités plus petites jusqu'à obtenir le résultat optimal pour votre café.

## Soutien

Pour toute assistance, veuillez contacter le support sur [kaffelogic.com/help](https://kaffelogic.com/help).

## Garantie et mode d'utilisation du produit

Les produits bénéficient de la période de garantie légale standard. Cette garantie est non transférable et aucune compensation financière en espèces n'est possible. La garantie ne couvre pas les produits ayant été utilisés d'une manière différente de celle spécifiée dans ce mode d'emploi.

La garantie ne couvre pas non plus:

- Les dommages résultant d'une utilisation inappropriée, d'une négligence d'entretien ou de toute autre utilisation à des fins non mentionnées dans ce manuel.
- Les dommages à l'aspect extérieur, les dommages causés par la corrosion ou l'usure progressive.

Toute intervention ou réparation effectuée par des personnes non autorisées entraîne l'annulation de la garantie du produit.

**Vendeur et importateur:** NajTrade s.r.o., Húskova 31, 04023 Košice, IČO: 50590502.

